

Riunione Commissione Mensa del 13/01/2016

Ordine del Giorno:

- Stoviglie a volte sporche e spesso non sufficienti e vassoi rotti;
- Termometri non funzionanti;
- Nuovo Self Service nella scuola primaria di Giacosa;
- Fissare data per sopralluogo nella sede di CIR a Rozzano;
- Doggy Bag;
- Considerazioni sul menù;
- Varie ed eventuali.

Presenti:

- Sig. Laudadio (Responsabile produzione CIR Food)
- Sig. De Lorenzo (Responsabile ufficio Pubblica Istruzione)
- Sig.ra Marino (Funzionario ufficio Pubblica Istruzione)
- Sig.ra Asti (Presidente Commissione Mensa)
- Sig.ra Colleluori (Presidente Associazione Genitori "Sotto il Noce")
- Sig.ra Bombara (Vice Presidente Associazione Genitori "Noi con Voi")
- Genitori membri della Commissione Mensa
- Insegnanti membri della Commissione Mensa: Sig.ra Maddalena Morgillo (Primaria IV Novembre), Sig.ra Silvia Longoni (secondaria Istituto Franceschi)

La riunione inizia alle ore 14,10.

Il discorso introduttivo è condotto dalla sig.ra Asti, che ringrazia tutti i membri della commissione per il lavoro svolto fin ora e riferisce che sta cercando di girare le diverse scuole dei 2 plessi di Trezzano (Gobetti e Franceschi) ed ispezionare le varie mense, accompagnata da uno dei genitori assegnato ad esse, per verificare la funzionalità e la struttura di ognuna.

Annuncia che la prossima riunione si terrà intorno al 20 Marzo e si passa subito ad affrontare l'ordine del giorno della riunione.

Insieme al Responsabile di CIR Food, il Sig. Laudadio, si concorda per i giorni 3-4-5 Febbraio 2016 per effettuare la visita presso la sede operativa di CIR Food a Rozzano, in modo da dividere il gruppo di genitori membri della Commissione Mensa in 3, per non avere un sovraffollamento nelle cucine. La partenza è prevista per le ore 9.00 circa, in quanto prima risulterebbe impossibile, causa entrata dei figli nelle scuole.

La Sig.ra Asti, concorda con i genitori che nei giorni successivi alla riunione, invierà una mail per indicare i vari nominativi per i diversi giorni, una volta sentite le varie disponibilità, insieme all'elenco degli insegnanti membri della Commissione Mensa, richiesta dai genitori.

Per quanto riguarda la possibilità della Doggy Bag per diminuire lo spreco di pane e frutta, il Sig. Laudadio riferisce che aveva messo in atto un progetto "pilota" con una scuola, ma il sacchettino risultava avere costi troppo elevati per rispettare le quantità idonee da lasciare in tutti i plessi.

Inoltre, spesso veniva dimenticato in cartella, con conseguenti problemi di igiene del contenitore stesso, dovuti al cattivo stato della frutta dopo diversi giorni, quindi l'idea, già esaminata con il sig.DeLorenzo, viene giudicata poco fattibile.

L'insegnante Longoni riferisce che alle medie Franceschi hanno dei sacchetti per ritirare pane e frutta che nel pomeriggio consegnano ai ragazzi per fare merenda, sottolineando che è il primo anno che sono autorizzati a farlo.

I ragazzi gradiscono, quindi, sono incitati a proseguire tale progetto.

Anche nella scuola primaria IV novembre, sempre per evitare lo spreco, l'insegnante Morgillo riferisce che ormai da anni, viene portato avanti un loro progetto con una gattara per la raccolta della carne e del pesce (che non abbia subito particolari lavorazioni come la panatura) non mangiati dagli studenti.

Inoltre la raccolta è differenziata per dividere l'umido dal resto del pattume ed anche loro hanno un cesto col quale portano in classe frutta e/o pane da distribuire ai ragazzi a merenda.

I genitori e gli insegnanti membri della Commissione Mensa chiedono a CIR Food se è possibile recuperare il cibo che rimane nelle termiche, quello, quindi, non servito agli studenti, al corpo docenti ed al personale di servizio, ma il Sig. Laudadio risponde che purtroppo non è fattibile, in quanto per effettuare tale servizio, è necessario garantire una certa quantità di porzioni non servite e la continuità del recupero di tali porzioni e purtroppo non è possibile farlo in quanto disequilibri sulla somministrazione dei pasti ci saranno sempre.

Cir Food invita a sensibilizzare maggiormente studenti ed insegnanti per il recupero di pane e frutta, anche tramite cestini.

La Presidente dell'Associazione Genitori "Sotto il Noce" riferisce che contatterà il Direttore scolastico ed una loro insegnante, al fine di portare avanti, se possibile, il progetto dell'insegnante Morgillo anche nella loro scuola.

Un genitore membro della Commissione, riferisce che presso la scuola Primaria di via Manzoni la lavastoviglie è rotta dal 3 di dicembre e mancano circa 80 forchette. Altri genitori lamentano la presenza dei vassoi rotti e la mancanza delle posate, che porta spesso le scodellatrici a doversi assentare dal servizio per lavarle, causando possibili rallentamenti del servizio e le stoviglie utilizzate ed accatastate sugli appositi ripiani nei refettori, non riescono ad essere spostate nelle cucine, causando pile molto alte e pericolanti.

Il Sig. Laudadio riferisce che prima della vacanze natalizie è stato fatto un inventario in tutte le scuole di tutto il materiale mancante o danneggiato.

Suddetto materiale è stato ordinato ed al più presto verrà consegnato alle scuole, integrando le mancanze e sostituendo quello danneggiato.

La Sig.ra Asti propone di mettere un contenitore sui tavoli dove gli studenti mangiano, al fine di riporvi le posate a fine pasto e ridurre le quantità di quelle erroneamente buttate nei bidoni durante lo svuotamento dei vassoi.

Anche i termometri sono stati inventariati e sono presenti in tutte le cucine funzionanti, inoltre il Sig. Laudadio specifica che è stato fatto un piccolo corso alle scodellatrici sull'uso dei suddetti, per non creare più disservizi sull'utilizzo di questi strumenti.

Viene anche fatto notare che il personale risulta spesso carente, come ad esempio nella primaria IV Novembre, dove il personale previsto è formato da 4 scodellatrici, ma una si assente per circa 3/4 d'ora per andare ad aiutare le colleghe nella scuola dell'infanzia Rimembranze.

Il nuovo Self Service nella scuola Primaria Giacosa è stato ben accolto dai ragazzi che si sono subito adattati alla novità.

Le insegnate, ovviamente, che hanno il compito di supervisionare e coordinare gli studenti, hanno incontrato maggiori difficoltà, ma con la collaborazione e la pazienza suggerite

anche da CIR Food, si riuscirà a creare la giusta routine nel servizio.

Un genitore membro della commissione mensa, suggerisce di trovare un'altra soluzione per lo svuotamento vassoi, in quanto quella attuale pare non soddisfare i criteri desiderati dalla scuola per gli spazi adibiti alla mensa.

La Sig.ra Asti suggerisce di iniziare a parlare del menù e dell'eventuali modifiche da apportare.

L'insegnante Longoni riferisce che la cotoletta di pollo pare cruda, soprattutto la panatura, ma il Sig. Laudadio afferma che le carni avicole sono rosacee, quindi possono sembrare crude, ma garantisce la cottura anche della panatura, che potrebbe semplicemente perdere la croccantezza durante il trasporto verso la scuola a causa del vapore generato nelle termiche che permettono di mantenere il cibo caldo.

La stessa insegnante chiede la possibilità di inserire nelle giornate di pranzo delle medie Franceschi (lunedì e giovedì) almeno una volta il piatto unico "Polpettone con polenta" previsto il martedì della quarta settimana.

In merito al suddetto piatto unico si chiede di aumentare le quantità del polpettone, in quanto non risulta sufficiente ai bambini, che spesso chiedono il bis che viene però negato; in caso contrario molti genitori suggeriscono di aggiungere un primo leggero, tipo pastina o riso in bianco, poiché i ragazzi che non mangiano la polenta non riescono a saziarsi con una sola fetta di polpettone.

La verdura cotta è poco apprezzata dai bambini e spesso viene buttata.

Il problema riferito è l'aspetto poco invitante e spesso risultano spappolate, mentre il sapore è gradevole; il Sig. Laudadio spiega che nonostante le verdure provengano da agricoltura biologica e siano a km 0, date le grosse quantità utilizzate devono essere surgelate e già pulite e, quindi, durante la cottura a vapore o tramite brasiera si spappolano facilmente a causa del rilascio dell'acqua.

Si chiede di aggiungere il purè di patate al posto delle carote brasate o stufate che non sono gradite dai ragazzi ed al posto delle zucchine da sole, che come già riferito si spappolano ed i bambini le scartano, proporre un mix di verdure tipo: carote, piselli, patate, e zucchine.

Si chiede un formaggio alternativo alla ricotta, che per gusto ai bambini non è particolarmente gradita e, soprattutto, è difficile da aprire, se non con l'aiuto di un adulto o di una posata, con conseguente spreco di tempo e del formaggio stesso che alla fine non viene mangiato.

Trovare la giusta soluzione non è semplice, infatti è già stato modificato più volte togliendo lo stracchino e il primo sale; il Sig. Laudadio riferisce che cercherà altre soluzioni, magari ripiegando su formaggi non provenienti da agricoltura biologica.

Anche la mousse di frutta non è sempre gradita e risulta difficoltosa da aprire.

Infine, si fa richiesta di inserire la pasta pasticciata o le lasagne e di ripetere 2 volte al mese la pizza e i tortellini di magro che piacciono molto.

La riunione si chiude alle ore 16,10.

Valentina Asti
(Presidente Commissione Mensa)

